STRUDEL VELOCE AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia,
- 1 confezione di spinaci in foglia,
- 1 fetta di prosciutto cotto,
- 1 fetta di prosciutto crudo,
- 50 g di burro,
- 1 confezione di ricotta (250 g circa),
- q.b. aglio,
- 2 uova,
- noce moscata,
- formaggio grana,
- sale,
- pepe.

Far sbollentare gli spinaci e scolarli, strizzandoli bene.
ar rosolare in una padella con un po' di burro e aglio, i dadini di prosciutto cotto e crudo ottenuti dalle fette ed unire gli spinaci cotti, strizzati e tritati.
Mettere il tutto, quando cotto, in una terrina e mescolare con un po' di sale, pepe, grana e con le 2 uova.
Unire infine la ricotta e mescolare molto bene il composto, arrotolare la pasta sfoglia con il composto steso sopra, chiudere bene le estremità dello strudel e avvolgerlo in carta d'alluminio.
Far cuocere lo strudel in una pentola capace con acqua già bollente per circa 1 ora.
Servire a fette sopra un letto di purè molto vellutato.